

SOMMARIO

T. FOGGI — Un nobilissimo esempio	Pag. 261
D. TAMARO — Note di stagione: Rassegna dei mercati di frutta	» 265
M. MESSINA — I caratteri colturali ed i caratteri di razza di alcuni frumenti che si coltivano nella provincia di Avellino	» 267
E. FECCHIONI — Considerazioni sul rimboschimento in generale	» 275
S. C. — Una tenuta modello nel Polesine	» 278
T. P. — Libri nuovi	» 280
C. M. e REDAZIONE — Briciole: Fecondare la terra per far feconde le piante — Don Curatolo e la parabola del seminatore — Pom- odoro al naturale — Quando si deve abbattere una pianta le- gnosa... — Per rompere le zolle — Un nemico del granoturco — Il prodotto del granoturco — Per 100 Kg. di granoturco secco — Al telefono	» 280
REDAZIONE — Quanto perfosiato si consuma per la concimazione del frumento? — Per ritardare o accelerare la fioritura dei eri- santemi — Concorsi, Esposizioni e Congressi — Piccole notizie	» 283
REDAZIONE — L'Agricoltore al mercato - Rivista dei mercati agricoli	» 291

Un nobilissimo esempio

Ormai le *Esposizioni granarie* sono state tante, quest'anno, da non poter davvero render conto di tutte. Regionali, provinciali, e anche soltanto comunali, quante mai furono? Forse la Commissione tecnica pel miglioramento dell'agricoltura (1), che ha funzionarî operosi, solerti, potrà darcene un elenco illustrato, che non sarà privo d'interesse.

Infatti queste Mostre, grandi, medie o piccine, sono delle utilissime riviste, fatte nel fervore della guerra, d'armi e di armati.

Io non esito a plaudire a chi le ha promosse, e a chi pazientemente le ha raccolte e ordinate. Lo so. Nulla essendovi di perfetto qua giù, anche le Esposizioni granarie hanno offerto il fianco agli strali della critica. Poco male.

Certo è che gli eleganti sacchetti a bocca aperta e i bei mazzi di spighe hanno dato occasione a utilissimi confronti e a conoscenze preziose di varietà e razze. D'onde richieste, offerte, contratti. E propositi di provare, e di far meglio. Mentre i premi, in denaro, in medaglie, o anche solamente in carta non monetata, hanno suscitato emulazioni proficue.

(1) Roma, Via di Porta Pinciana 36.



Fig. 10. — Esposizione granaria del Principe Giovanelli
nel teatrino della sua villa a Lonigo.



Fig. 11. — Un bel banco della Esposizione granaria Giovanelli.



Fig 12. — Altra veduta della Esposizione granaria Giovanelli.

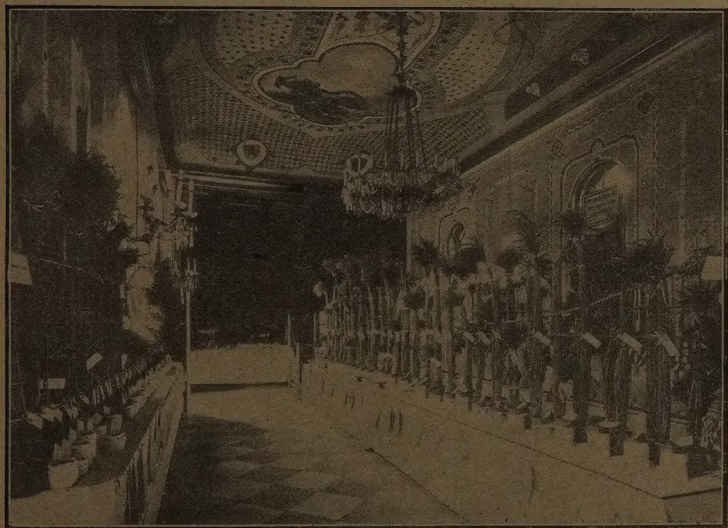


Fig. 13. — Platea e proscenio del teatrino Giovanelli trasformato in Esposizione granaria.

Se anche tutto questo, dai più incontentabili e severi, si volesse (ma ingiustamente) ridurre a zero, rimarrebbe incancellabile la festa, l'onore, reso alla pianta Frumento, che se ne merita tanto!

Ora non invano si festeggia una coltivazione. Essa diviene così qualche cosa di sacro. Non si potrà più, non si dovrà, dopo queste feste della spiga, lasciar cadere nella trascuranza d'un tempo la coltura più importante fra tutte.

*

S. E. il Principe Alberto Giovanelli, che per avere quasi tutte le sue terre affittate avrebbe potuto anche disinteressarsi della *battaglia del grano*, volle invece occuparsene seriamente. E lo fece nel modo migliore.

Fino dal settembre dell'anno passato bandì un Concorso fra tutti i suoi affittuari, sparsi nelle provincie venete e in quella di Bergamo, per la migliore coltivazione del frumento: concorso con premi in denaro e in medaglie, regolato da opportunissime norme.

Il concorso riuscì molto bene, come riuscì elegantissima, ricca, istruttiva, la Esposizione che lo seguì, raccolta e mirabilmente ordinata nel grazioso teatrino annesso alla principesca villa di Lonigo.

Ogni espositore, coi mazzi di spighe e i sacchetti di grano aveva dovuto presentare anche un quaderno (le nostre fotografie mostrano i quaderni appesi sulla fronte dei banchi), quasi un *curriculum vitae* del suo frumento. Nulla di più indovinato e utile.

*

Il Principe raccolse tutti i suoi affittuari, il giorno 8 settembre, nella magnifica sala e, circondato dai Figli e dalle Autorità, sul piccolo palco scenico pronunciò un adatto e quadrato discorso, veramente intonato alle moderne direttive agricole e ai fini magnifici di tutta la battaglia economica che ora si combatte.

Chi scrive assisteva esultante alla indimenticabile festa e, invitato a parlare, fece una delle sue prediche. Lo ascoltarono con grande benevolenza, ed egli sperò, e spera, di non aver parlato al vento.

Certo l'ambiente era, come suol dirsi, quant'altri mai suggestivo; la cortesia dell'Ospite insuperabile; la riuscita della

piccola esposizione, perfetta. Che avrebbe potuto desiderare di più e di meglio il vecchio propagandista? — E come non dire che l'esempio dato dal Principe Giovanelli, così bene coadiuvato dal suo valente Amministratore agricolo Dr. Succi, dagli altri suoi Collaboratori, dagli stessi suoi affittuari e dal chiarissimo prof. Micciarelli, è ben degno d'esser citato ad esempio? — Esempio nobilissimo.

TITO POGGI.

Note di stagione

Rassegna dei mercati di frutta.

Da parecchi anni non abbiamo avuto in Italia un raccolto così abbondante di frutta buona e bella come quello di quest'annata.

I mercati dal luglio al settembre erano una meraviglia, un vero diletto per chi si interessa di pomologia. Sono ricomparse anche le antiche varietà, da tanto tempo trascurate dal coltivatore usuale e dimenticate dal consumatore.

Sul mercato delle ciliegie ha dimostrato la sua superiorità la *Duracina d'Italia*; delle pesche primaticcie ho notato che il *Fior di maggio* si va affermando sempre più e che la pesca *Amsden* si mantiene regina, sempre più grossa, più colorata, più saporita, più succosa e spiccagnola. Il nostro sole e le nostre cure le hanno dato un'impronta nuova. In 40 anni di acclimatazione è diventata italiana, ed un americano non riconoscerebbe più la sua pesca originaria.

Le pesche americane di più recente importazione comparvero per la prima volta in grande quantità sui nostri mercati. Fra le più meritevoli noto: la pesca *Waddel* di bellissimo aspetto, del peso medio di gr. 150, che comparve sul mercato il 4 agosto insieme alla pesca *Ammiraglio Devey* più piccola (gr. 120), più dolce, di polpa più consistente in modo che si presta a meraviglia ai trasporti, e più profumata.

Seguirono per ordine di maturazione: l'*Elberta precoce*, la *J. G. Hale* e la *Elberta* fino ai primi di settembre.

Delle varietà nostrane di pesche la prima a comparire quest'anno in quantità notevole e di bellissimo aspetto è stata la *S. Anna* alla fine di luglio; poi vennero tutte le *Morellone*, le *Maddalene*, le *Burroni* e le *Giallone* le quali alimentarono il mercato interno e furono

anche notevolmente esportate. Tutte pesche di fondo buono che noi dobbiamo rinsanguare, rinvigorire, selezionare per elevare la loro produttività: sono le sole che potranno innalzare la fama delle pesche italiane nel mondo.

Abbondante è stato pure il raccolto delle pere estive. Il primato lo ha sempre la pera *William*, segue la pera *Coscia*. La pera *Mon-sallard*, che aveva fatto capolino pochi anni or sono, è scomparsa. Noto che quasi tutte le pere nostrane estive riuscirono quest'anno magnificamente per sviluppo e sanità. Cominciando dalle pere *Moscatelline* e *Cannelline*, di solito molto colpite al *Fusicladium*, noto le pere *Dama*, *Fico*, *Limone*, *Bugiarda*; le verdi lunghe: *Spadone*, *d'estate*, *S. Germano d'estate* e *Buonacristiana d'estate*. Di queste tre ultime s'è fatta pure una notevole esportazione.

*

Secondo le mie informazioni, l'esportazione delle frutta è stata quest'anno notevole, con perfetto accordo fra gli stati e reciproca soddisfazione tanto per i prezzi che per la qualità della merce. Le pesche vennero ammirate e ben quotate a Londra e a Parigi; in Austria e Germania non si verificò l'ostruzionismo che si temeva.

Viene sempre più apprezzato il bando dato alle ceste d'imballaggio, chē vennero sostituite colle gabbiette e colle tavolette ben ventilate di due strati per le pesche extra.

*

Non altrettanto bene siamo organizzati per i mercati interni. I maggiori progressi dell'esportazione si devono al fatto che l'esportatore va direttamente sul posto colle proprie maestranze, sceglie e prescrive il giorno per la raccolta, imballa e trasporta con propri mezzi speciali. Anche i grossi produttori pongono uguale, se non maggiore cura; e hanno quindi contribuito a migliorare il credito della nostra merce.

Ma non così può dirsi dei piccoli e medi proprietari che costituiscono la maggioranza e producono i venti milioni di quintali di frutta per il mercato interno.

Essi cominciano col raccogliere presto, con frenesia che ha del puerile; accumulano alla rinfusa le frutta in cesti, le trasportano con qualunque mezzo pur di venderle al più presto; ma l'acquirente, che conosce queste condizioni, offre subito prezzi in ribasso, sapendo di acquistare anche dello scarto che egli peraltro venderà per buono

con qualche travaso e mischiamento. Nel trasporto e sul mercato le frutta si riscaldano, si contaminano una coll'altra; ma il venditore al minuto sa che aerandole si arresta la fermentazione e che con una cernita potrà fare due o tre prezzi.

Tutto sommato, il consumatore deve pagare la frutta sul mercato circa il doppio che all'origine. Il 50 % di questo sopraprezzo rappresenta il guadagno dei diversi manipolatori, ed il 50 % le perdite di peso, le frutta marcite o invendute per diverse cause. Questo stesso 50 % corrisponde alla spesa che s'incontra per mandare la frutta scelta e imballata a Londra o a Berlino ecc.

Concludo dunque col dire che non basta saper produrre, ma occorre anche saper vendere; arte non certo difficile quanto quella del coltivare, ma che indubbiamente è ignota a molti.

Ma di questo parlerò in un altro articolo.

D. TAMARO.

I caratteri culturali ed i caratteri di razza di alcuni frumenti che si coltivano nella provincia di Avellino

Numerose sono le varietà di grano che si coltivano nella provincia di Avellino, e difficile riesce farne la enumerazione completa, tanto più che spesso avviene che sotto nomi diversi, nei vari paesi, si indica una stessa varietà.

Si coltivano varietà dure e varietà tenere. Le dure si coltivano specialmente nei due circondari di Ariano di Puglia e di S. Angelo dei Lombardi, mentre le varietà tenere si coltivano prevalentemente nel circondario di Avellino.

Delle varietà tenere meritano di essere ricordate: la «Risciola» — si coltiva nelle terre sciolte e vulcaniche, in quelle di mezzano impasto ed anche nelle cretose; il «Cordone Rosso» — è largamente coltivato in provincia, specialmente in terreni tendenti all'argilloso; il «Carosello» — viene coltivato nella parte collinare e nelle terre marnose e cretose del circondario di Avellino e, più estesamente ancora, nei due circondari di Ariano e di S. Angelo; la «Spanga spogliata» si coltiva nei terreni sciolti e vulcanici ed in quelli arenosi; il «Grano rosso» ed il «Grano bianco» si coltivano nei terreni di mezzano impasto e particolarmente nei piani di Grotta e di Bonito; la «Sganga risciolata» si coltiva nella zona delle terre vulcaniche.

Altre varietà di minore importanza sono: il Rosso S. Antonio, il

Sapri, il Raccioppo, il Grano gigante, il frumento Mazzocco, il Pelosiello, ecc. Si coltiva anche, limitatamente però, un grano marzuolo detto Marzellina o Vermenia.

Tra le varietà dure quella più coltivata è la «Saragolla». Se ne conoscono tre sotto varietà: la «Imperatore» che è la più pregiata, la «Zingarella o nera», chiamata così perchè ha le glume e le arioste leggermente colorate in nero, e la «Bianca» a semi di colore giallo oro. Le saragolle che si producono nell'altipiano che si estende fra Calitri e Bisaccia sono particolarmente apprezzate sul mercato.

Nei terreni montuosi si coltivano pure i cosiddetti «Mischi o Misti», cioè miscugli di più varietà. Generalmente entrano a formare tali miscugli la saragolla, la risciola, il carosello, il pelosiello, ecc.

Nello studio delle varietà di grano prese a considerare ci siamo proposti due scopi principali:

1. mettere in evidenza i pregi ed i difetti delle singole varietà e quindi stabilire quali sono le migliori, per cercare poi di trarre da esse, con la selezione, razze di maggiore merito;

2. di ognuna stabilire le caratteristiche morfologiche e biometriche più importanti per poterle facilmente individuare.

Le osservazioni e le determinazioni fatte per raggiungere il primo scopo riguardano:

- a) il peso di 1000 granelli, seccati fino a peso costante;
- b) il numero dei semi contenuti in un litro;
- c) il peso di un Hl. di cariossidi, determinato con la bilancia di Sommer e Runge;

(E' facile pensare alla importanza di queste prime tre determinazioni per giudicare della bontà di una varietà. La grossezza e la pesantezza denotano che i semi provengono da piante robuste e produttive e che quindi la varietà possiede il carattere della produttività);

d) il coefficiente di germinazione, determinato con il germinatoio Cugini, usando per tutte le varietà semi della stessa età;

e) l'energia germinativa, determinata per ogni varietà con un calcolo simile a quello seguente (metodo d'Ippolito):

durata della germinazione	numero semi germinati	prodotti
4	38	$4 \times 38 = 152$
5	42	$5 \times 42 = 210$
6	15	$6 \times 15 = 90$
7	1	$7 \times 1 = 7$

coefficiente di germinazione 96

energia germinativa $459 : 96 = 48$

f) il numero caratteristico — secondo il De Coruche il numero caratteristico rappresenta un dato importante per giudicare della bontà di una razza. Una razza, afferma il De Coruche, è tanto più pregiata quanto più il numero caratteristico si avvicina alla cifra 100. Esso è stato determinato facendo la somma delle lunghezze, prese ad $1/100$ di mm., di 30 granelli e poi determinando il numero dei granelli occorrenti per formare la stessa cifra addizionando le loro grossezze, misurate lo stesso ad $1/100$ di mm. e sommando poi a questo numero la cifra 30;

g) il coefficiente di accestimento (culmi fertili) — è stato determinato con la formola seguente $\frac{\varepsilon V f}{n}$ in cui n rappresenta il numero di piante cresciute in un metro quadrato di terreno, f il numero delle piante portanti lo stesso numero di culmi fertili e V il numero dei culmi fertili portati da ogni gruppo di piante;

h) la produttività, cioè il prodotto per ettaro.

Per raggiungere il secondo scopo, di varietà, oltre alla osservazione dei caratteri morfologici delle piante e delle cariossidi, furono determinate le costanti biometriche delle cariossidi.

Per applicare le formole proposte dal Prof. De Cillis su 100 granelli, prelevati alla rinfusa, con un calibro a vite micrometrica, eseguiamo le seguenti misurazioni:

L - lunghezza

s - spessore (asse trasversale dorso-ventrale)

l - larghezza (asse normale allo spessore).

Con tali elementi fu possibile determinare:

1. l'indice di razza — con la formola $I = \frac{R}{R'}$ in cui $R = \frac{L}{S}$

e $R' = \frac{s}{l}$;

2. la media delle lunghezze longitudinali e trasversali — con la formola $M = \frac{Vf}{n}$ in cui V rappresenta il valore di classe, f le frequenze di ogni classe ed n il numero totale delle varianti;

3. l'indice di variabilità delle lunghezze longitudinali e trasversali — con la formola $I_v = \sqrt{\frac{\varepsilon(V-A)^2 f}{n}}$ in cui $\varepsilon(V-A)^2 f$ è il sommatorio dei prodotti ottenuti moltiplicando il quadrato della deviazione per le frequenze;

4. l'errore probabile della media delle lunghezze longitudinali e trasversali — con la formola

$$E_M = \pm 0,6745 \frac{I_v}{\sqrt{n}};$$

5. l'errore probabile dell'indice di variabilità delle lunghezze longitudinali e trasversali — con la formola

$$E_{I_v} = \pm 0,6745 \frac{I_v}{\sqrt{2n}}$$

Alcune speciali osservazioni fatte durante le ricerche ci hanno permesso di constatare che il metodo biometrico proposto dal chiarissimo prof. De Cillis si presta ottimamente per individuare le varietà specialmente quelle a caratteri marcati.

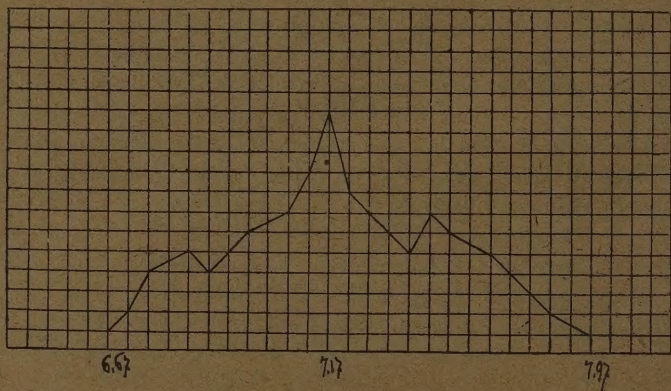


Fig. 14. - Poligono empirico di frequenza delle lunghezze longitudinali delle cariossidi del campione « Risciola della Scuola ».

Per studiare la varietà « risciola », oltre ad esaminare un campione prelevato dalla produzione della Scuola, si fece venire da un paese della provincia, Carpeneto, un campione della stessa varietà. La osservazione dei caratteri organolettici del campione importato ci fece nascere il sospetto che esso contenesse molti semi di altre varietà. Coltivammo il campione in un apposito appezzamento e dall'esame dei caratteri morfologici delle piante potemmo facilmente assodare che il campione di Carpeneto era formato da semi delle seguenti varietà: risciola, sganga risciolata e gentil rosso.

I dati biometrici risultarono completamente diversi:

	risciola Scuola	campione Carpeneto
indice di razza	2.239	1.994
	0.901	0.942
numero caratteristico	93	85
media della lunghezza longitudinale	7.195	6.278
" " " " "	3.420	3.356
indice di variabilità della lunghezza long.	0.43459	0.36375
" " " " " trasv.	0.2251	0.209989

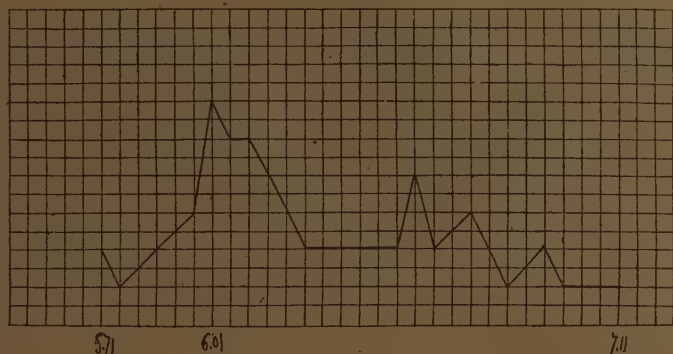


Fig. 15. - Poligono empirico di frequenza delle lunghezze longitudinali delle cariossidi del campione « Risciola Carpeneto ».

Nella figura 14 e 15 si vede poi chiaramente che mentre la curva del poligono empirico di frequenza del campione «risciola della scuola» ha i rami simmetricamente disposti (semi di una sola biospecie), quella del campione «risciola Carpeneto» è asimmetrica e a più vertici (semi di più biospecie).

RISCIOLA.

E' coltivata estesamente nei terreni più consistenti di tutta la vasta plaga di terre vulcaniche che costituisce il lato Sud e Sud-Ovest della provincia. E' anche estesamente coltivata nei terreni marnosi dei comuni di Montemileto e S. Mango e poi ad Ariano, Zungoli, Bisaccia, Montecalvo, ecc.

Caratteri morfologici biologici e colturali.

Radici abbondanti, resistenti e riccamente fornite di peli radicali (lunghezza media cm. 10,8).

Culmo vuoto di media robustezza, alto da cm. 90 a m. 1,27 — media m. 1,8 — con 5-6 internodi, l'ultimo dei quali lungo cm. 41 a 64.

Foglie piuttosto larghe e lunghe in media cm. 22,4.

Spiga glabra, bianca o giallognola, quadrata-piramidale, di media lunghezza (da cm. 9,37 a 12,33 — media 10,86). Spighette rade in numero da 17 a 20 disposte su due file, delle quali:

il 21,9 % con 3 fiori fertili

» 68,6 » » 2 » »

» 9,5 » » 1 fiore »

Densità media della spiga mm. 6,4. Ogni spiga porta da 31 a 49 cariossidi — media 37. Glume acute, a carena subapicale. Reste forti, lunghe e divaricate irregolarmente.

Coefficiente di germinazione 96 — tempo medio di germinazione (al germinatoio) 4,8 — temperatura minima per la germinazione 5° C.

Ciclo di vegetazione:

germinazione	giorni 8	dalla semina 8
levata	» 112	» » 120
fuoruscita della spiga	» 40	» » 160
maturazione (raccolta)	» 45	» » 205

Coefficiente di accestimento 1,9.

Produzione per ettaro (nel campo di prova): seme q.li 16, paglia q.li 36,50.

Proporzione fra granella e paglia (compresa la pula) 1:2,3.

Caratteri dei semi.

Colore giallo tendente al bruno — grossezza media — embrione sporgente e ciuffetto ricco di peli corti — frattura farinosa.

Peso di 1000 cariossidi gr. 51,98 — peso di un Hl.g. 78,48 — cariossidi contenute in un litro N. 15080.

Numero caratteristico 93

$$\text{Numero indice } I = \frac{2,239}{0,901}$$

	diametro longitudinale	diametro trasversale
lunghezza massima mm.	7,85	mm. 3,82
id. minima »	6,69	» 2,95
media della lunghezza »	7,195 \pm 0,04144	» 3,420 \pm 0,02147
deviazione massima »	+ 0,655	» - 0,470
indice di variabilità »	0,43458 \pm 0,02930	0,2251 \pm 0,01518

Attitudini.

Sono i terreni di media consistenza quelli che convengono meglio a questa varietà. Nel circondario di Avellino, dove il clima è freddo e piovoso, le convengono invece meglio i terreni tendenti allo sciolto, perchè si riscaldano più presto in primavera.

Essa è molto resistente alle inclemenze della stagione; sopporta i freddi anche intensi e la siccità senza risentirne danni notevoli. Le nuoce invece molto la persistente umidità, specialmente se il terreno è poco permeabile.

Resiste bene alla ruggine, mentre viene molto attaccata dal carbone. Accettisce poco e richiede quindi semine fitte. Colla semina a righe occorrono da 110 a 120 Kg. di seme per Ha, mentre per quella a spaglio ne occorrono da 130 a 150 Kg.

Nei terreni molto ricchi di azoto le piante si allungano soverchiamente e con facilità allettano. Non conviene quindi coltivare la risiola immediatamente dopo le leguminose da foraggio che hanno occupato il terreno per diversi anni.

Questa varietà ha ottime attitudini produttive: non sono infrequenti i casi nei quali la produzione si eleva a 20 ed anche più quintali di granella per ettaro.

La farina che dalla risiola si ottiene contiene il 33 % di glutine umido (11 % secco), di colore piuttosto oscuro e molto elastico; allo impastamento assorbe 25-27 % di acqua. Da 100 grammi di farina si ottengono in media 474 cm³ di pane molto gustoso e di colore tendente al grigio.

SGANGA SPOGLIATA.

Si coltiva moltissimo nel circondario di Avellino (Avellino, Atripalda, Mercogliano, Ospedaletto, ecc.), dove si preferisce alla risiola nei terreni molto sciolti ed in quelli arenosi.

Caratteri morfologici, biologici e culturali.

Ha moltissimi caratteri morfologici simili a quelli della varietà *Cologna Veneta*.

Radici numerose, resistenti e abbondantemente fornite di peli radicali (lunghezza media cm. 9,8).

Culmo vuoto, robusto, alto da 94 a 140 centimetri — media cm. 125 — con 4 a 6 nodi, l'ultimo dei quali lungo da 40,5 a 66 cm. Foglie ampie e lunghe in media cm. 34,8.

Spiga glabra, di colore giallo, di media lunghezza (da cm. 10,92 a 14,47 — media 12,97) — densità media mm. 6,4.

Le spiglette in numero da 18 a 24, discoste dalla rachide, portano:

- il 29,1 % tre fiori fertili
- il 60,4 » due fiori fertili
- il 10,5 » un fiore fertile

Ogni spiga porta da 40 a 68 semi — media 44.

Glume a carena subapicale e a rostro lungo e acuto — glumelle con reste divaricate a ventaglio.

Coefficiente di germinazione 92 — temperatura minima per la germinazione 6° C. — tempo medio di germinazione (al germinatoio) 5,6.

Ciclo di vegetazione:

germinazione	giorni	7	dalla semina	7
levata	»	104	»	»
fuoriuscita della spiga	»	38	»	»
• maturazione (raccolta) 42 giorni 191 dalla semina.				

Coefficiente di accestimento 2,75.

Produzione per ettaro (nel campo di prova): seme q. 25 — paglia q. 53.

Proporzione fra granella e paglia 1:2,1.

Caratteri dei semi.

Piccoli, allargati alla base — fossetta stretta — ciuffetto poco appariscente — colore biondo chiaro — frattura farinosa.

Numero caratteristico 91

$$\text{Numero indice I} = \frac{1,922}{0,9588}$$

	diametro longitudinale	diametro trasversale
lunghezza massima mm.	7.67	mm. 3.60
Id. minima »	6.03	» 2,41
media della lunghezza »	6.40 \pm 0,05025	» 3.28 \pm 0,02656
deviazione massima »	— 1.065	» — 0.846
indice di variabilità »	0,5327 \pm 0,03593	0,2813 \pm 0,01899

Attitudini.

Resiste ottimamente alla siccità — per questo suo carattere si presta benissimo per i terreni molto sciolti del circondario di Avelino. Emette numerose radici, lunghe e sottili, quindi esige terreni ben lavorati e ben divisi.

Prerogative di questa varietà sono: l'ottima attitudine produttiva, l'alto coefficiente di accestimento, la forte resistenza all'allettamento e la notevole precocità. In generale matura 10 o 15 giorni prima delle altre varietà.

Ha però il grave difetto di sgranarsi facilmente e di non essere molto resistente alla ruggine.

La produzione per ettaro varia sensibilmente da luogo a luogo; nei terreni migliori è capace di dare fino a 25 q. di granella per ettaro.

La farina che dalla sanga spogliata si ottiene, contiene il 36 % di glutine umido (12 % secco), di colore bianco sporco, molto elastico — allo impastamento assorbe dal 24 al 26 % di acqua.

(Continua) M. MESSINA.

Considerazioni sul rimboschimento in generale

Al Congresso di Remedello Sopra abbiamo sentite le energiche parole di incitamento rivolte ai giornali politici d'Italia dall'onorevole Presidente ed abbiamo applaudito entusiasticamente imperocchè sarebbe davvero venuta l'ora che anche tutti i giornali politici smettessero di sporcare la loro carta con delle lunghe cronache di fattacci, che insegnano al popolo più il male che il bene, per destinare almeno una colonna di prima pagina all'esposizione delle cose interessanti l'agricoltura e la sua economia.

Il *Popolo d'Italia* N. 143 del 17 Giugno ha cominciato, con un sintetico ed esatto dire, a far posto all'agricoltura.

Speriamo che l'esempio sia di sprone a tutti e che le cose dei campi possano maggiormente diffondersi per questa via sulla quale stanno non solo gli agricoltori, ma tutti; chè tutti leggono... purtroppo, solamente il giornale politico.

In quella sintesi delle condizioni agricole d'Italia si è avanti tutto accennato al rimboschimento. Mi fermo a questo punto riandando con la mente a tutti gli studi ed alle considerazioni fatte nel passato quando, avendo assunta la responsabilità del risorgimento agricolo di diverse tenute delle quali alcune sull'alto Appennino ligure ed altre sulla pianura Padana e precisamente sul Po, io dalle parole dovevo passare ai fatti; e credo non sia vano dire quello che penso quan-

tunque lo stesso pensiero sia o possa essere d'altri, e magari di tutti.

La questione del rimboschimento della montagna in generale e dell'Appennino ligure in particolare, e specialmente di quella parte di montagna che è stata più completamente diboscata per dare legname al mare e carbone alle città adagate ai piedi dell'Appennino stesso, è molto complessa e non si può risolvere con delle sole leggi. Per fare un rimboschimento che possa avere l'adesione dei montanari ed il loro indispensabile aiuto, bisogna innanzi tutto non piantare delle piante per forza dove quegli abitanti ora mandano le bestie al pascolo o vanno a far fieno per l'inverno; ma bisogna istruire il montanaro avviandolo sopra una via di produzione agricola intensissima, indispensabile per ottenere sopra le piccole estensioni delle migliori terre delle vallate e delle selle le più alte produzioni, così che si possa, con quella produzione, dare l'indispensabilissimo alla vita di quei montanari come hanno fino ad ora avuto; anzi bisogna provvedere in modo che, per la via indicatagli, possono, quelle popolazioni, raggiungere un maggiore benessere; se possibile, una agiatezza insperabile con il vecchio sistema di conduzione della montagna. A questo punto si potrà far luogo ai rimboschimenti.

Attualmente il montanaro vive dei prodotti della stalla, del lavoro nei boschi e di quel poco miserabile raccolto che fa sopra quelle strette e lunghe striscie di terra, quasi sempre esauste perchè quasi mai concimate dacchè il nonno od il bisavolo le hanno scassate creandole con un sudatissimo lavoro di braccia e di piccone, o rimuovendo i sassi o distruggendo il bosco.

Orbene: su quelle striscie, meno rarissime eccezioni, il frumento produce 6-7 e magari otto quintali di frumento per ha. E' oramai provatissimo che anche a più di 600-700-1000 metri d'altezza sul mare il frumento può produrre tante granella quanto se ne può produrre nelle pianure. Sono sufficienti le profonde lavorazioni, le erpicature, le rullature, le sarchiature, le rincalzature che quando si voglia si possono fare in montagna anche a mano, e, riducendo le dimensioni delle macchine destinate alla pianura, anche a macchina in molte parti. Queste operazioni vogliono essere completate con la giudiziosa scelta del seme e con la concimazione indiretta, possibilmente passando per la sarchiata e per la leguminosa onde arrivare al frumento — ma anche per la concimazione diretta — quando alla terra per i cereali sulla montagna si possono dare grandi quantità di letame alla sarchiata specialmente profittando del bosco.

E sulla montagna si può molto facilmente produrre moltissimo letame perchè anche attualmente la estensione a prati e pascoli prativi è grandissima in confronto della estensione a cereali.

Attualmente la grande estensione di prati e pascoli produce poco o nulla (1) in confronto a quello che potrebbe produrre per diverse ragioni e cioè:

1° perchè per innalzare la produzione dei foraggi è indispensabile importare su quei prati e pascoli del concime chimico; ed il trasporto di esso sopra la montagna è, o figura, molto difficile;

2° perchè sulla montagna non si ha, nemmeno lontanamente, l'idea del miracolo che la concimazione chimica farebbe se venisse fatta lassù con quella larghezza che dovrebbe essere usata:

3° perchè, purtroppo, tutto si escogita per creare un decoroso, un maestoso passeggio, in una grande città, una comoda strada attraverso una pianura anche se poco ricca; ma nessuno si dedica a trovare per ogni singola località montana almeno il mezzo di far arrivare ad una certa altezza, in un comodo punto, per un discreto raggio, comodo a tutti quei montanari, dal più prossimo punto ferroviario, o centro d'arrivo per strada carreggiabile, l'occorrente per la soluzione del problema agricolo forestale.

Eppure in moltissimi casi, e direi sempre, è possibile provvedere; e spesso anche senza la nuova via di trasporto che sarebbe tanto utile per la facile trasformazione dei campi, dei prati e dei pascoli ed in avvenire per la utilizzazione dei boschi razionalmente rimessi in buono stato di produzione e di quelli che sorgerebbero per l'arte forestale guardati ed amorosamente assistiti da quegli stessi montanari che oggi combattono il rimboschimento perchè senza piante si ha un po' di pascolo sul quale almeno un poco di erba può venire racimolata da quelle poche bestie che danno il latte, il cacio, la lana, il reddito meschino, ma sufficiente alle necessità della famiglia.

Il montanaro è il nemico del bosco perchè mano mano che il pascolo perde la sua terra per l'effetto del camminamento degli animali e delle torrenziali acque di pioggia, egli ha bisogno di altra terra da sfruttare e per necessità distrugge altro bosco abbandonando le terre esaurite che le acque finiscono di trasformare in nude pietraie.

Il problema forestale, nel senso di ripopolare di piante le montagne denudate, non è solubile se non si pensa prima a far produrre moltissimo: 1° alle parti migliori dei prati e dei pascoli. — 2° alla rifertilizzazione completa delle porzioni coltivate a cereali. — 3° al

(1) E' esattemmimol T. P.

riordinamento delle acque per salvare dalla rovina completa i pascoli antichi trasandati (1).

Non appena i prati e pascoli che devono essere, ragionevolmente, nella montagna, produrranno il doppio del fieno che producono ora, le terre a cereali triplicheranno il loro prodotto ed il montanaro non domanderà più altra terra, rispetterà il bosco e troverà conveniente e possibile il rimboschimento.

Andiamo adunque sulla montagna ad intensificare i prodotti di fieno e di cereali per gli abitatori di essa; poi planteremo il bosco.

Se invece si vuol andare sulla montagna a piantare boschi senza provvedere prima per una agiata vita del montanaro, i boschi non si potranno rifare mai, e quelli che si planteranno saranno presto preda del bestiame vagante e del montanaro, entrambi affamati dalla miseria dei prodotti che si traggono dalle terre non mai concimate (2).

Ragazzola, 27 Giugno 1926.

Ing. EGIDIO PECCHIONI.

(1) Giustissimo!

(2) Chi ascolterà queste voci di buon senso?

T. P.

T. P.

Una tenuta modello nel Polesine

Il nome di Retinella di Loreo non suona nuovo agli agricoltori che hanno seguito il progresso agrario di questi ultimi anni.

E' una tenuta che apparteneva ai Conti Papadopoli di Venezia, grandemente benemeriti dell'agricoltura polesana, e che fu redenta dalle acque, cinquant'anni fa, e poi bonificata e ridotta a normale e buona coltivazione. In essa prodigò la sua meravigliosa attività e capacità tecnica il compianto Comm. Carlo Bisinotto, coadiuvato da valenti collaboratori, rendendola una delle più ammirate tenute del Polesine, mèta di gite frequenti di agricoltori e di studiosi di cose agrarie.

Nell'azienda bene organizzata si fecero i primi esperimenti di concimazione chimica dalla Cattedra ambulante di agricoltura diretta allora dal papà degli agronomi ambulanti, il prof. Tito Poggi, di semina a righe del frumento, di aratura meccanica: ogni novità che si presentava trovava a Retinella pronta applicazione.

Dopo la morte del Senatore Papadopoli la tenuta fu acquistata da una Società di agricoltori, tra cui figurano nomi ben noti della provincia di Verona e di Piacenza, la quale portò innovazioni pro-

fonde, dando al tenimento quell'impronta prettamente industriale che è dei tempi presenti.

Le trasformazioni fattevi nel triennio, da che la Società Anonima Industrie Agricole di Retinella (S.A.I.R.A.) ne è proprietaria, sono davvero ingenti.

Il tenimento, ben sistemato, dotato di proprio macchinario di prosciugamento, di aratura elettrica e di molteplici e svariate macchine agricole, è razionalmente coltivato, seguendosi le migliori norme agrarie.

Recentemente vi fu installata anche una grande elettropompa per l'irrigazione dei terreni secondo l'apprezzato sistema emiliano.

Alla preesistente fabbrica di laterizi la S.A.I.R.A. aggiunse nel tenimento altre industrie.

In tre anni, infatti, sono sorti un'importante fabbrica di concentrato di pomodoro ed una grande segheria elettrica, opifici che danno lavoro a numerose operaie.

Furono costruite delle stalle nuove e fu introdotto l'allevamento del bestiame lattifero, il che rappresenta uno dei maggiori perfezionamenti.

Le duecento mucche di razza bruna alpina danno una complessiva media produzione giornaliera di circa 16-18 quintali di latte, in gran parte adibito alla fabbricazione di ottime qualità di burro e di formaggi. Visitando le stalle di questo bestiame, sembra di essere addirittura in Lombardia, il paese classico del bestiame da latte. Manco a dirlo, vi sono silos e tutto quanto occorre per bene esercitare la industria del latte.

Retinella è ormai una tenuta di primissimo ordine nella quale tutto si fa con concetto e con metodo industriale, dalle coltivazioni alla trasformazione dei prodotti. I suoi terreni, celebri per la produzione dei cereali, sono ora in grado di alimentare copioso e scelto bestiame (vi si alleva anche il cavallo belga per i servizi agrari), da cui si hanno pregiate produzioni di latticini; cosicchè è un'azienda complessa ad alto grado di produttività.

Le sue tradizioni sono non solo mantenute, ma esaltate; e le sue attitudini sono state sapientemente valorizzate.

Per lo spirito di intraprendenza, per la sapiente sistemazione del tenimento e per le industrie ivi istituite è davvero meritoria l'opera della sopra nominata Società e particolarmente del suo Consigliere Delegato Cav. Pier Domenico Arata, che genialmente ed infaticabilmente dirige la complessa azienda sociale.

Libri nuovi

GIAN FRANCESCO GUERRAZZI - *La battaglia del grano* - Osservazioni di un graniculatore fascista - Roma - La vita italiana - Via dell'Umiltà, 25 - 1925.

Quanto si è scritto e si scrive su questa benedetta *battaglia*! — Troppo? — A me pare di sì. Perché poi bisogna anche ben mettersi in mente che il piano della battaglia è in massima fissato, e non si cambia; il cambiar piani durante una battaglia mette sempre la vittoria in pericolo. Piuttosto quando fosse ben dimostrato che sono inetti, si dovrebbero cambiare i generali.

Con ciò non voglio dire che siano *inutili* tutte le pubblicazioni fiorite sull'argomento. No. Ce ne sono veramente delle inutili; e di cessi il *Coltivatore* tace. Questa dell'amico Guerrazzi non è tale... tanto è vero che la cito. Sono poche pagine: e buone.

Vi si conferma la verità che *tutti* sentiamo, anche noi del Comitato permanente: il problema del grano è il problema di tutta l'agricoltura nazionale. I provvedimenti presi finora dal Governo Nazionale su proposta del Comitato Perm. non riguardano forse, nella loro maggior parte, tutta l'agricoltura? Basterebbe enumerarli... se non dovessi restringermi.

L'A. vorrebbe anche *peculiarità di ordinamenti*... Ha ragioni da vendere; e su questo argomento ritornerò appena potrò.

Prof. E. REGGIANI - *L'individuo e la individualità nella zootecnica* - Modena - Libr. editr. G. T. Vincenzi e N. di D. Cavallotti - 1926.

Ampia, accurata monografia zoologica e zootecnica, che interesserà moltissimo; se non i pratici allevatori, come spera l'A., certamente gli altri zootecnici... e cioè gli studiosi.

PROSPERO FERRARI - *La crisi dello zucchero* - Memoria letta alla R. Accademia dei Georgofili l'8 marzo 1925 - Firenze, M. Ricci - 1925.

Avrei dovuto parlarne ben prima! Ma pochi dei nostri lettori possono farsi un'idea della copia di pubblicazioni che giunge al *Coltivatore* e al suo direttore. La serena e precisa memoria del Ferrari sulla vessata questione dello zucchero indigeno fu letta e pubblicata nel momento più opportuno, alquanto diverso dall'attuale, e portò utilissimi elementi nel vivo del dibattito. Ma anche oggi detta memoria rimane come utilissimo chiarimento. E le conclusioni, a cui l'A. arriva e che soltanto per mancanza di spazio non posso qui riportare, sono tuttora logiche, vive, plausibili.

M. CURZI - *Intorno alla causa dell'avvizzimento del peperone (Capsicum annuum)* - Tip. Valbonesi - Forlì, 1925.

M. CURZI - *Il parassitismo del «Verticillium tracheiphilum Curzi» e la diffusione della tracheovorticilliosi del peperone in Italia* - Pavia - Tip. cooperativa - 1925.

Questi due studi fitopatologici importanti si completano. Il Dr. Curzi, diligentissimo studioso di queste materie, ha scoperta la causa di una grave malattia dei peperoni, comune anche alla melanzana. In queste due esaurienti memorie la malattia viene descritta e illustrata perfettamente. Vi è anche un cenno sui mezzi di lotta.

T. P.

Briciole

Fecondare la terra per far feconde le piante.

Fu questo uno dei precetti più cari al venerato fondatore di questo periodico.

Cominciò ad enunciarlo nel 1849 nella 1ª edizione dei «Segreti

di Don Rebo » e non cessò mai d'insistervi fino al giorno della sua morte.

Secondo G. Antonio Ottavi la terra si feconda in tre modi.

- a) colla concimazione appropriata e tempestiva;
- b) col lavoro profondo praticato particolarmente in estate (1);
- c) colla rotazione, avvicinando ai cereali le leguminose.

Ora queste sono verità quasi banali, ma non lo erano 3/4 di secolo indietro!



Don Curatolo e la parabola del seminatore.

Don Curatolo era un seguace di Don Rebo, uno cioè di quei bravi parroci che nell'esercitare il nobile ministero dell'anima non dimenticano... il corpo.

Ora nello spiegare la terza domenica di giugno il vangelo, egli colse l'occasione di dare ai suoi parrocchiani una buona lezione di granicoltura.

Ed egli ricordò il famoso seminatore biblico che semina sul *duro* frumento invaso dal *loglio* e che raccoglie poco e zizzania, in confronto del seminatore accorto e diligente che semina su terreno ben preparato, grano pulito e ne raccoglie abbondante messe.

E rivolto ai suoi ascoltatori così concluse:

« Ciò, è ben vero, riguarda il seminatore mistico che va alla ricerca del pane dell'anima; ma chi non vede come s'attaglia anche al seminatore reale che deve procurare coll'opera sua il pane del corpo? ». Seminare grano ben netto su terra bene smossa: ecco il precetto che emerge dall'odierno vangelo ».

Bravo Don Curatolo! Ah se tutti i parroci facessero così!



Pomodoro al naturale.

La maniera più semplice per conservare a lungo i pomidori è quella così detta al naturale. Essa consiste essenzialmente in questo: si prendono i pomidori giunti al punto della loro maturanza: si decorticano e si pongono in acqua satura di sale entro barattoli di latta che si fanno bollire a bagno-maria, stagnandoli dopo alcuni minuti da che hanno subito il bagno anzidetto. Le scatole della capacità di non oltre tre chili si conservano in luogo asciutto e si consumano via via che occorre.

(1) Le idee sul lavoro profondo, dai tempi di G. A. Ottavi, sono un po' modificate. Specialmente le mie idee. Io sono pure favorevole al lavoro profondo d'estate; ma senza tirar su inumani zolle. Lavoro d'aratro seguito da *ripuntatore*. Ecco il mio lavoro profondo; non altro.

I pomidori così conservati mantengono tutto il loro grato sapore e colore, e si chiamano in commercio col nome di *pelatelli*.



Quando si deve abbattere una pianta legnosa, e specialmente se essa si trova in campo coltivato, essa deve venir scavata e recisa nelle sue radici. E non bisogna assolutamente commettere il grossolano errore di reciderla al piede.



Per rompere le zolle.

Molti agricoltori usano ancora impiegare per questa operazione uomini e donne che debbono picchiare le zolle colla zappa o colle mazze. Lavoro questo costosissimo, dati i prezzi della mano d'opera. Si impieghi dunque, se le zolle sono tenere, l'erpice rigido, dalla parte del telaio e coi denti in su, caricandolo di qualche peso; ma se le zolle sono grosse e indurite, si ricorra al rullo a dischi dentati.

Anche in terre dure, questo ottimo arnese può rendere ottimi servigi.



Un nemico del granoturco.

Uno dei principali nemici è il *Carbone del granoturco* o *Fungo* (*Ustilago Maydis*) affine al carbone del frumento. Produce sulla pianta dei tumori tondeggianti, ma irregolari, talora molto voluminosi, dappprincipio biancastri e poi ricoperti da una pellicola bluastra che, a maturità, si rompe e lascia uscire una polvere nera (spore); questi tumori si formano sui fusti, sulle foglie, sul *pennacchio* e sulle *pannocchie*. Il granoturco va più soggetto al carbone nei terreni molto pingui.

Rimedi preventivi veramente efficaci non si conoscono: la concimatura del seme con *solfato di rame* a poco serve. Come rimedio curativo, non v'ha di meglio che il taglio delle parti attaccate e il loro abbruciamento; non si deve portarle nella concimaia perchè il concime di stalla è un eccellente mezzo di diffusione delle spore del carbone.



Il prodotto del granoturco.

Anche il *prodotto* del granoturco è sommamente variabile. Un buon raccolto deve toccare i 30 quintali di grano secco per ettaro e più spesso li supera; nelle terre migliori, e in condizioni favorevoli di stagione, si possono ottenere 40 quintali ed anche oltrepassarli. Ma purtroppo in molti luoghi ci si contenta di prodotti assai inferiori (12 a 20 quintali).

Al disotto dei 18 quintali per ettaro di prodotto, la coltivazione del granoturco non può oggi essere remunerativa.

Il peso di un ettolitro di granoturco oscilla fra kg. 72 e 78; in media kg. 75.



Per 100 kg. di granoturco secco :

Si hanno generalmente :

Fusti secchi o canne	kg.	100-120
Foglie e cime dei fiori maschi, seccate	»	25
Foglie del cartoccio (spate o brattee)	»	25
Tutoli o torsoli	»	30
Radici e basi dei fusti che restano sul terreno (stocchi)	»	50



Al telefono.

— Ho del letame stratificato con terra e inumidito anche con colaticcio. Convien rivoltarlo, oppure è meglio attendere il momento di spargerlo?

— Il letame solo non deve mai rivoltarsi: ma quando è stratificato con terra...

— Nel mio caso si tratta precisamente di una terriciata...

— Allora giova una sola rivoltatura qualche settimana prima di spargerlo.

Rivista della stampa italiana ed estera

Quanto perfosfato si consuma per la concimazione del frumento?

Da un'inchiesta condotta attraverso le Cattedre Ambulanti di Agricoltura risulta che di tutto il perfosfato che si consuma in Italia solo il 24.89 per cento (media delle regioni) viene dato al frumento.

E poichè nel 1925 si sono consumati in Italia 14.600.000 quintali di perfosfato, di questi toccarono al frumento q.li 3.634.000. Tenuto calcolo che la superficie a grano nel 1925-26 è stata di ettari 4 milioni e 850 mila, risulta che per ogni ettaro di grano si sono consumati circa 75 chilogrammi di perfosfato.

Ciò dimostra che si è ben lontani ancora dal somministrare a questa importantissima coltura la concimazione fosfatica che a rigor di termini si può chiamare strettamente indispensabile.

La grande pratica consiglia di adoperare per il grano quintali 5 di perfosfato per ettaro; ma, anche restando a cifre più basse, ammesso di somministrarne 3 quintali per ettaro, che rappresentano pur sempre una media non sufficiente, si dovrebbe consumare, come del resto si dovrà per vincere la «battaglia del grano», per il solo frumento 14.550.000 quintali del prezioso concime, ossia un quantitativo uguale a quello che attualmente si consuma per tutte le colture.

Dal lato tecnico il consumo prospettato acquisterebbe grande importanza; dal lato economico la spesa per l'acquisto del concime tornerebbe sempre a grande favore dell'agricoltore. Infatti, ammessa che come media un quintale di perfosfato aumenti almeno di un quintale il prodotto di grano (aumento controllato generalmente dalla sperimentazione e dalla pratica), per gli 11 milioni di quintali di perfosfato che si verrebbero a consumare in più, si realizzerebbe un maggior prodotto di grano di circa 11 milioni di quintali.

Ora, il valore del maggior prodotto di grano al prezzo di L. 210 il quintale sarebbe di L. 2 miliardi 310 milioni, mentre il maggior costo del perfosfato che si andrebbe ad adoperare, compreso trasporto e spargimento, sarebbe di circa L. 380 milioni. Utile netto 1 miliardo 930 milioni.

Sarebbe questo il colpo decisivo per vincere la «battaglia del grano» con ripercussioni economiche, per gli agricoltori e per l'Italia, di primissimo ordine.

Per ritardare o accelerare la fioritura dei crisantemi.

Vi sono delle varietà di crisantemi precoci, altre più tardive; ve ne sono pure che fioriscono in estate e continuano a fiorire sino all'inverno; così scrive il *Lyon Horticole*. Vi ha dunque il mezzo, senza lavori culturali, di avere fiori dall'ottobre sino al gennaio, ed oltre, se la coltivazione è fatta in clima mite, od in caso contrario, in serra fredda. Ma si può anche su una medesima pianta o su due piante differenti della medesima varietà ottenere dei fiori che sboccino a diversi intervalli.

Il bottone di punta, chiamato bottone di corona, avanza di molto la fioritura delle varietà in generale. Ora, sopra un crisantemo che avrà per esempio cinque o sei rami, basta prendere il bottone di cima su due ramoscelli per avere due fiori precoci; di spuntare alla fine di luglio due altri fusti per avere dei fiori molto tardivi, conservando i due fusti restanti sui quali si prenderà il bottone estremo;

si avranno in tal modo due fiori grandi, due medii e due fusti alla ventura.

Per giudicare esattamente la precocità o la tardanza vera dei crisantemi, basta prendere su ciascuna delle varietà da giudicarsi, getti della medesima forza, di piantarli nello stesso luogo e di abbandonarli ad essi stessi senza veruna cura speciale.

La spuntatura e la scelta del bottone di punta possono modificare completamente, su talune varietà, l'epoca della loro fioritura e renderle tardive o precoci.

Un esempio di questa particolarità venne notato sulla varietà *Madame Calvat* che poteva essere resa precoce o tardiva colla semplice presa del bottone di punta (bottone corona). (Da la *Rivista Orticola*).

Concorsi, Esposizioni e Congressi.

— **Concorso a premi per fotografie di soggetto agrario.** — Presso il Ministero dell'Economia Nazionale (Direzione generale dell'agricoltura) è aperto un concorso a premi per la preparazione di una serie di fotografie di soggetto agrario, adatte a proiezioni nei Corsi per giovani contadini. Le serie, di non meno di venti fotografie ciascuna, possono riguardare lo insegnamento delle nozioni elementari sulle piante e sugli animali; nozioni elementari generali di agronomia, di zootecnica generale; gli attrezzi e le macchine agrarie; le specie e le varietà dei fruttiferi, le varietà di viti e di olive, le singole coltivazioni; le industrie agrarie; i parassiti animali e vegetali; gli animali ausiliari dell'uomo nella lotta contro i parassiti.

— **Concorso Provinciale per la maggior produzione di frumentone.** — La Commissione Provinciale per la propaganda granaria di Bologna, essendosi prefisso il compito di intensificare anzitutto le colture alimentari allo scopo di collaborare col Governo Nazionale nel risanamento del bilancio economico del Paese, bandisce un concorso provinciale per la maggiore produzione unitaria di frumentone, con numerosi premi e medaglie. Per partecipare al Concorso occorre fare domanda entro il 15 Maggio 1927. L'estensione minima a coltura di frumentone sarà per il colto ed il munto di mezzo ettaro, per il piano di un ettaro, in un solo fondo.

— **Al concorso per l'abbellimento delle Stazioni ferroviarie dell'Italia Meridionale** hanno preso parte oltre 550 stazioni. E prossima l'assegnazione dei premi.

— **Al prof. G. Consolani** è stato assegnato il diploma di benemerenza, di primo grado (onorificenza massima) alla Mostra bibliografica per la Battaglia del grano di Padova, per le sue interessantissime pubblicazioni di frumenticoltura. All'ostinatissimo nostro collaboratore giunga gradita l'esperienza del nostro sincero vivissimo compiacimento.

— **Mostra zootecnica provinciale della mucca pisana - Terzo mercato-concorso tori e torelli.** — Anche quest'anno, ad iniziativa degli agricoltori della provincia di Pisa e degli Enti locali, col contributo del Ministero dell'Economia Nazionale avranno luogo in Pisa, il 27 ottobre p. v. *grandi manifestazioni zootecniche*. Esse consistono: in una Mostra provinciale di bestiame di razza chianina, chianina-maremmana, Svitto; Mostra speciale della mucca pisana; Mercato-concorso tori e torelli. Le numerose adesioni già pervenute al Comitato esecutivo, da parte degli agricoltori, le iscrizioni dei capi già ricevute, i contributi in denaro e in medaglie già concessi, lasciano fin d'ora prevedere il pieno successo della iniziativa.

Piccole notizie.

TERRENI LAVORAZIONI, E CONCIMAZIONI.

— **La lavorazione notturna del terreno**, scrive C. Fracchia in *L'agricoltura milanese*, non solo è praticissima, ma apporta degli ottimi vantaggi. Essa presuppone il possesso da parte dell'agricoltore, di trattori, aratri e strumenti complementari i più perfetti e quindi un attrezzamento moderno. Nell'agricoltura intensiva il fattore tempo va sempre acquistando importanza e noi sappiamo benissimo che l'anticipo di uno a due giorni nella semina di una derrata può influire fortemente sul futuro prodotto. Non solo; ma dovendo far seguire al frumento un erbaio, in un terreno non irriguo, lavorare il terreno durante le ultime ore del pomeriggio e durante quelle della notte significa conservargli la freschezza tanto utile per la pronta germinazione del seme che si deve spargere. In molte altre occasioni l'agricoltore può con vantaggio economico ricorrere alla lavorazione notturna; sta a lui di volta in volta valutarne la convenienza.

— **Un corso teorico-pratico di motoaratura** della durata di 15 giorni è stato iniziato testè anche presso la R. Scuola agraria media di Marsala dopo accordi presi con la Commissione granaria della Provincia di Trapani e col Consorzio agrario cooperativo della stessa provincia.

COLTIVAZIONI ERBACEE.

— **Grano e concimaje presso il Comitato permanente del grano.** — Nella sua ultima seduta il Comitato ha deliberato di proporre modifiche all'art. 4 del R. decreto legge 29 luglio 1925, n. 1315, al fine di estendere i benefici per la motoaratura e di provocare una diffusione anche maggiore nell'impiego dei mezzi meccanici di lavorazione del terreno. Il Comitato, al proposito, ha preso atto, con soddisfazione, degli accordi promossi da S. E. il Ministro Belluzzo nel campo dell'industria per la fabbricazione di tipi di trattori italiani adatti sia alla pianura sia alla collina. Inoltre il Comitato si è soffermato a discutere le norme da proporre per l'applicazione del recente provvedimento sull'obbligatorietà delle concimaje, e sulla utilità di fare assegnamento su altre forme di propaganda e su una più larga collaborazione del Clero alla propaganda agricola.

— **Con un primo premio del concorso nazionale « Battaglia del Grano »** indetto dalla Soc. d'assicurazioni « L'Italica », è stato premiato il dott. cav. Antonio Lojacono, podestà di Salì, il quale ha ottenuto, per mezzo del *trapianto del grano in terra di risata*, la produzione unitaria di 48 quintali per ettaro. Al benemerito agricoltore il vivissimo nostro plauso.

— **Il raccolto di frumento in Italia**, secondo un comunicato ufficiale risulterebbe in rapporto agli ultimi dati raccolti dal Ministero dell'Economia Nazionale a quintali 55.870.000, con un rendimento per ettaro di quintali 11,5.

— **Fiori della California.** — La esportazione dei fiori dalla California ha ora raggiunto il valore annuo di 10 milioni di dollari, e sta crescendo del 25 per cento all'anno. Alla fine dell'ottobre scorso, dalla California alle città dell'Atlantico furono spediti 82 vagoni frigoriferi pieni di erisantemi, cioè oltre un milione di fiori. Da novembre a marzo, grandi quantità di violette sono state spedite da San Francisco a New-York. I garofani della California hanno rivalso grandemente con quelli coltivati nelle serre colossali degli Stati più vicini a New York. Durante le ultime feste di Natale, nelle città orientali hanno avuto successo i rami del californismo Toyon carichi di bacche rosse. Sembrano destinati ad un buon avvenire commerciale. (Da *La Costa azzurra agricola floreale*).

COLTIVAZIONI LEGNOSE.

— **Il legno può dare benzina.** — Il prof. Engelhard, chimico tedesco, annunzia, la scoperta, comunicata dalla stampa di Berlino, di una nuova specie di benzina denominata « xy » che viene estratta dal legno e che viene a costare circa un terzo della benzina ordinaria. Il metodo Engelhard consiste nella trasformazione del legno in acido pirolegnoso e, mercè distillazione, in benzina «xy». Gli esperimenti della xy nell'automobilismo pare siano stati coronati da successo, ed una colonia berlinese di americani pare che faccia le prove del nuovo

comburente sulle macchine di marca americana. (Da *Il Bollettino agricolo di Lecce*).

— **L'irrigazione a pioggia dei frutteti** è oggetto di continuo studio in California dove da oltre due anni si conducono nella Contea di Grange ed in quella di Los Angeles esperienze per poter stabilire se con tale sistema si può, con vantaggio economico, dare al suolo l'umidità necessaria all'alimento delle radici principali, in un limite di tempo ragionevole, senza produrre erosioni od addensamenti crostacei del suolo. (Da *Citrus*).

COLTIVAZIONI SPECIALI.

— **Per conservare i marroni**, si consiglia da *Il Villaggio e i campi* di stratificarli con foglie secche di castagno o, meglio, con arena aciutta o con gesso.

— **Per la istituzione di una Stazione di sughericoltura a Mussolinia** sono stati presentati voti al Governo per iniziativa del Comitato della Cattedra amb. d'agr. di (altagirone).

— **Il Parco provinciale di Piacenza.** — Sta per essere costituito nell'alto Appennino della provincia di Piacenza, per iniziativa di alcuni appassionati della montagna, un vasto parco, le cui finalità sono quelle di mettere in valore le bellezze naturali della zona con la costruzione di rifugi, il collocamento a dimora di piante da frutto, la conservazione della fauna locale ed il rimboschimento delle pendici nude.

SELVICOLTURA.

— **Atti del congresso internazionale di selvicoltura in Roma.** — Gli atti del congresso internazionale di selvicoltura tenutosi in Roma dal 29 aprile al 5 maggio 1926, saranno pubblicati entro l'anno in cinque volumi di circa 3500 pagine, e saranno venduti al prezzo di L. 300. A coloro che invieranno la prenotazione entro il 31 ottobre prossimo sarà concessa una riduzione di L. 50, mentre ai membri effettivi ed associati del congresso, gli atti verranno ceduti a L. 175. Le prenotazioni vanno dirette all'Istituto internazionale di agricoltura - Villa Umberto I, Roma (10).

ZOOTECNIA E PICCOLI ALLEVAMENTI.

— **Contro i parassiti dei polli** dà risultati ottimi il solfuro di potassio, preparato in miscela con acqua nella quale i polli vengono immersi per pochi minuti. Perché il bagno riesca allo scopo è indispensabile che il solfuro di potassio sia di ottima qualità; la dose da adoperarsi è, per i volatili adulti, di 25 grammi per ogni litro d'acqua, per i polli di tre a cinque mesi, di 20 grammi e, per i capi più giovani, di 16 a 18 grammi. (Da *Revue agricole*).

— **Per combattere la pica**, il vizio che i polli hanno di beccarsi reciprocamente le penne o inghiottirle, il dott. O. Marchese consiglia di tenere i polli in luogo aperto e spazioso ove essi restino distratti dalla ricerca dell'alimento e occupino così il loro tempo. Se ciò non è possibile, bisogna isolare i soggetti che ne sono affetti e magari ucciderli, sia per eliminare l'incoveniente lamentato, sia per far sì che i loro compagni non prendano, per imitazione, il loro stesso vizio. Alcuni consigliano di somministrare alle galline un'alimentazione a base animale e di mescolare i grani a della paglia o a dello strame accioccchè gli animali siano obbligati a razzolare per procacciarsi il vitto.

— **Per conservare per l'alimentazione invernale del bestiame le foglie d'acacia**, la *Proprietà* consiglia: si riuniscono i rami in piccoli fascetti e si pongono ad essiccare o sotto tettoia o in granaio; quando siano in uno stato di appassimento un po' avanzato, agitando i fascetti un po' vivamente, le foglie si separano; si raccolgono, e si mettono a conservare in locale asciutto, in strati sottili, rimuovendoli frequentemente per evitare che fermentino.

— **Quali pollastrelle destinare alla riproduzione.** — Secondo gli esperimenti di avicoltori emeriti si possono ritenere buone covaiole le pollastrelle che depongono più di 30 uova dal 15 ottobre al 15 gennaio inclusivo, oppure più di 40 dal 1° novembre al 1° febbraio. Si destinino quindi questi soggetti alla riproduzione; le altre, suggerisce *Il Pollicoltore*, si eliminino gradatamente, tenendone qualcuna per fare delle prove di controllo.

— **L'allevamento dei pesci in risaia**, ricorda l'*Industria zootenica novarese*, si può fare o immettendo le cosiddette carpette da semina, che sono piccoli pesci del peso medio di circa 10-20 gr., o adoperando riproduttori. In tal caso la riproduzione avviene spontaneamente nella risaia stessa. Questo sistema è il più redditivo, l'altro più spiccio.

— **La tubercolosi dei polli è trasmissibile.** — Da recenti studi condotti nel Laboratorio di Sieroterapia della R. Scuola di agricoltura e veterinaria di Copenaghen, e dei quali dà notizia la *Rassegna Internazionale di agronomia*, sembra provato che, iniettati per via intravenosa ed intraperitoneale, i bacilli della tubercolosi aviaria possono provocare la tubercolosi in alcuni animali e non in altri; forti dosi giungono a provocare la morte con sintomi di cachessia; i bacilli ingeriti col cibo sono molto virulenti per gli animali giovani; molte femmine, infette di tubercolosi aviaria, hanno abortito: pare quindi che l'utero gestante sia una delle sedi preferite dalla tubercolosi aviaria. Dopo che i bacilli hanno provocato l'aborto, possono mantenersi vivi sotto l'epitelio superficiale dell'utero, ed in seguito provocare un altro aborto.

AVVERSITA' E MALATTIE.

— **La distruzione delle cattive erbe nei campi di grano.** — Secondo l'associazione degli ingegneri agronomi di Francia il metodo dell'irrorazione del grano con una soluzione d'acido solforico è decisamente efficace per distruggere le malerbe. Bisogna impiegare l'acido solforico a 54° Beaumé in soluzione al 10 per cento, cioè 13 a 14 per cento in peso, in ragione di 1000 litri per ettaro. In base alle osservazioni fatte, si può ritenere che la spesa non superi i 70 franchi per ettaro. Anche se la spesa salisse al doppio, il beneficio ci sarebbe lo stesso. Il periodo utile d'applicazione è breve: bisogna che le piante abbiano sviluppato le prime foglie perchè le giovani piante ancora munite dei soli cotiledoni, sono refrattarie. Bisogna terminare l'operazione prima che le piante erigano gli steli.

— **Insetticidi e latte scremato.** — Secondo il consiglio di R. H. Robison, l'efficacia e l'adesione alle piante d'insetticidi a base di arseniati può essere aumentata con l'aggiunta di 3/4 di litro di latte scremato ad ogni ettolitro di miscela insetticida, integrato con gr. 60 a 240 di calce idrata, a seconda della freschezza del latte stesso. (*L'Agricoltura Piacentina*).

— **Contro il marciume apicale del pomodoro** si è osservato, secondo l'*Agricoltura Friulana*, che le irrorazioni cupriche, eseguite per prevenire la peronospora del pomodoro, non hanno dato risultati apprezzabili. Perciò si consigliano le seguenti misure preventive: Non coltivare pomodoro nella località ove nel precedente anno la malattia si è manifestata. Man mano che compaiono i primi segni della malattia, staccare e distruggere i frutti colpiti, sotterrandoli in una fossa insieme con un po' di calce viva.

ISTRUZIONE AGRARIA - SCUOLE - CATTEDRE.

— **Presso l'Istituto agrario femminile e di economia domestica in Firenze (Cascine).** — Il giorno 8 di Novembre p. v. si riapriranno i Corsi pratici di economia domestica, igiene, cucina (cucina borghese, operaia e per ammalati), giardinaggio, orticoltura, industrie agrarie casalinghe, taglio e riduzione di vestiti, contabilità. Verrà aggiunto un corso speciale per le allieve regolari ed esterne di puericultura, profilassi delle principali malattie dell'infanzia e pronto soccorso. Il Ministero dell'Istruzione incluse provvidamente nei programmi delle Scuole Elementari, fra i corsi integrativi e nei Licei femminili, l'insegnamento dell'economia domestica: perciò le Maestre che vogliono conseguire il Diploma di abilitazione per tale materia, valutato anche nei concorsi, possono approfittare di questi corsi, che per la maggior parte si fanno nelle ore pomeridiane, quattro volte in città presso l'Istituto Magistrale, e due volte alle Cascine. Le iscrizioni si chiudono il 6 Novembre p. v. ed il programma s'invia gratis a richiesta.

— **Automobili alle Cattedre ambulanti d'agricoltura.** — La Commissione Tecnica dell'Agricoltura è in grado di comunicare che è imminente la decisione, da parte del Comitato Permanente del Grano, di assegnare un congruo numero di automezzi alle Cattedre ambulanti d'agricoltura, allo scopo di facilitare

L'opera di propaganda di questi benemeriti Enti, la cui attività deve diventare sempre più intensa. La prima distribuzione di piccole automobili utilitarie alle Cattedre ambulanti verrebbe effettuata prima delle prossime semine del grano, in modo che il provvedimento abbia a contribuire al miglior svolgimento della campagna frumentaria che sta per iniziarsi. Il fornire i Cattedratici ambulanti di rapidi mezzi di trasporto corrisponde, oggi, ad un'assoluta necessità, in quanto solo in tal modo i tecnici preposti alla propaganda agricola potranno effettivamente portare la loro parola incitatrice e il loro utile consiglio fin nei piccoli centri dove non arrivano le linee di comunicazione ferroviarie e fin nei più remoti casolari, secondo la precisa volontà del Capo del Governo, Duce della Battaglia del Grano.

— Presso il R. Istituto agrario di Bologna sono stati nominati i seguenti professori di ruolo: il dott. Guido Grandi aiuto alla Cattedra di Zoologia di questa Università e incaricato dell'insegnamento dell'Entomologia agraria nell'Istituto stesso, il dott. Angelo Manaresi Assistente alla Cattedra di Biologia agraria dell'Istituto ed incaricato dell'insegnamento della Frutticoltura e Viticoltura, l'ing. Dino Zucchini incaricato dell'insegnamento dell'Irridrigazione agraria e Costruzioni rurali nell'Istituto medesimo.

— Il corso annuale per gli aspiranti al titolo di direttori di Stabilimenti Bacologici si aprirà presso la R. Stazione di Gelsicoltura e Bachicoltura di Ascoli Piceno nel giorno 18 Ottobre p. v. Detto corso avrà la durata di circa un mese e mezzo e sarà integrato da un corso pratico da tenersi nel maggio-giugno. Qualora il candidato dimostri di possedere una sufficiente cultura pratica, dovrà essere esonerato da questo secondo corso. Per l'ammissione occorre presentare il diploma di licenza liceale, d'Istituto tecnico, o di Scuola media di agricoltura. In mancanza del titolo prescritto si dovrà sostenere un esame scritto ed orale in fisica, chimica, zoologia e botanica, secondo i programmi delle scuole medie di secondo grado. Gli esami si inizieranno il giorno 11 ottobre. Tassa complessiva L. 400, che dovranno essere versate prima dell'inizio del Corso presso l'econmato di questa R. Stazione. Le domande dovranno pervenire a quella R. Stazione non più tardi del giorno 10 ottobre.

— Una nuova sessione di esami per perito agrario. — Il Ministero per l'Economia Nazionale ha di recente disposto che coloro i quali nella sessione del maggio non hanno potuto ottenere il diploma di Perito Agrario in base alle disposizioni relative ai licenziati da oltre un quinquennio di cui al D. M. 18 Dicembre 1925, potranno presentarsi ad una nuova sessione in dicembre. Lo stesso Ministero avverte che dopo non concederà altre sessioni per detti licenziati nella forma contemplata dagli art. 5 e 6 del citato decreto. Per la sessione di dicembre verranno date a suo tempo disposizioni in riguardo alle sedi di esame ed ai termini per la presentazione delle domande.

— La Regia Scuola agraria media in Alanno (Teramo) riaprirà regolarmente i suoi corsi, in conformità delle disposizioni ministeriali, il 20 ottobre prossimo. La retta annua è di L. 1200. Sono aperte le iscrizioni e si invitano i padri di famiglia ad inviare con sollecitudine le domande per l'ammissione dei loro figliuoli alla Scuola di Alanno che è l'unica R. Scuola agraria media pel Molise e per gli Abruzzi.

RIUNIONI - ESCURSIONI.

— Un'escursione in occasione del congresso internazionale di olivicoltura avrà luogo in Toscana ed in Umbria. Saranno visitate le principali zone ove si coltiva l'olivo, e i più importanti stabilimenti industriali. L'escursione si inizierà prima del congresso, il 10 novembre a Genova, ove i congressisti sosterranno un giorno; e proseguirà con le visite ad istituti agrari, scuole di agricoltura, oleifici, ecc. a Viareggio, a Camporomano, Pisa, San Vincenzo Cecina, Pescia, Lucca, Firenze. In Umbria saranno visitate Perugia, Assisi, Spoleto.

— Una seconda crociera in Tunisia e in Tripolitania si effettuerà col piroscafo di lusso «Neptunia» in partenza da Genova l'11 e da Napoli il 13 p. v. Ottobre percorrendo il seguente itinerario: Tunisi 15-16-17 Ottobre; Tripoli 19, 20, 21, 22 Ottobre; scali a Malta e a Siracusa; ritorno il 25 Ottobre a Napoli ed il 27 a Genova. Non è richiesto il passaporto. Rivolgersi alla Società Italiana di Servizi Marittimi - Roma.

ECONOMIA - STATISTICA - EMIGRAZIONE.

— La Confederazione dell'agricoltura avrà presto personalità giuridica, essendosi il Consiglio di Stato pronunciato favorevolmente al riconoscimento giuridico di detta organizzazione.

— Le condizioni del mercato del lavoro nei diversi Paesi sono esposte in forma riassuntiva in speciali edizioni del Commissariato generale dell'emigrazione — Via Boncompagni, 30 - Roma — E stato testè pubblicato il terzo opuscolo della serie, che contiene i dati raccolti al 30 giugno 1926.

ESPORTAZIONE - IMPORTAZIONE - COMMERCIO.

— Dal 40 % al 50 % ad valorem sono stati portati in Francia i diritti d'esportazione per le uova di pollame. — La misura è stata consigliata dalle eccessive porzioni prese in Francia dell'esportazione delle uova in Inghilterra.

— Per l'esportazione delle frutta. — L'Istituto nazionale per le esportazioni ha costituito un Comitato per lo studio delle questioni inerenti alla esportazione degli ortaggi e delle frutta e con lo scopo specialmente di provvedere alla organizzazione di un servizio di informazioni dall'estero e all'interno per gli ortaggi e le frutta; per la formazione di eventuali consorzi di esportatori; per lo studio e la risoluzione di alcuni problemi attinenti alla tecnica della produzione e del confezionamento dei prodotti.

— Esportazione di formaggio e burro. — Il burro, il formaggio pecorino, il Gorgonzola e l'Emmenthal, che nell'anno 1924 si esportarono rispettivamente nei seguenti quantitativi: quintali 19.164, 93.521, 117.527 e 35.117, raggiunsero, nell'anno 1925, le seguenti cifre corrispondenti a quintali 36.334, 108.791, 128.488 e 45.551. Nei primi mesi del 1926 si nota però una forte diminuzione di tali esportazioni; e ciò è dovuto alla concorrenza di prodotti imitati, fabbricati largamente nell'America del Sud e Danimarca. (Dal *Notiziario Emiliano Romano*).

LEGGI, DECRETI, ORDINANZE.

— Abrogazione del R. decreto 11 settembre 1925, n. 1660, col quale fu disposta la soppressione di uno dei depositi allevamenti cavalli. — R. Decreto 9 Luglio 1926 n. 1236. G. U. n. 169 del 23 Luglio 1926.

— Norme per le operazioni di fecondazione artificiale a scopo di piscicoltura. — Decreto Ministeriale 6 Aprile 1926. G. U. n. 169 del 23 Luglio 1926.

— Istituzione in Roma di un Istituto di frutticoltura e di elettrogenetica. — R. Decreto 3 giugno 1926 n. 1244. G. U. n. 171 del 26 luglio 1926.

— Rettifica dell'art. 3 del Decreto Ministeriale 24 giugno 1926 concernente importazione dall'estero di patate da semina. — Decreto Ministeriale 24 luglio 1926. G. U. n. 173 del 28 luglio 1926.

— Disposizioni per la lotta contro la formica argentina. — Regio decreto-legge 1° luglio 1926 n. 1266. G. U. n. 174 del 29 luglio 1926.

DIVERSE.

— Sono state fondate in Germania le «Leghe per gli esperimenti» (Versuchernige) che sommano ora ad oltre 300. Esse hanno un duplice scopo: da un lato dare consigli tecnici ai singoli proprietari per la coltivazione del fondo, dall'altro trarre dalle osservazioni dei singoli delle conclusioni d'indole generale. Ai soci di tale leghe vengono tenuti corsi d'istruzione. (Dalla Rivista *Citrus*).

— Sulla «mieti-trebbia Deering» e su esperimenti con essa condotta nel Cotroneese riferisce V. Pagliuca in *Calabria Agricola*, concludendo che «in complesso la mieti-trebbia è una macchina che risponde molto bene allo scopo per la quale è stata creata, ed avrà certamente, passato il primo momento di diffidenza, quel largo impiego che merita, contribuendo così all'aumento della nostra produzione granaria».

— Il 4 Novembre p. v. sarà «la giornata del crisantemo». — Hanno dato vita a questa iniziativa, che oltre allo scopo finanziario di raccogliere nuovi mezzi a beneficio degli orfani di guerra ha anche quello altamente morale di offrire ai 350.000 orfani di guerra il crisantemo da deporre sulla tomba del Padre, l'Opera nazionale per gli orfani dei contadini caduti in guerra, presieduta da S. E.

Luigi Luzzatti, l'Opera civile e religiosa, presieduta dal sen. Marcello, e l'Opera nazionale per il Mezzogiorno, della quale sono anima e vita G. Semeria e Don Giovanni Minozzi.

— **L'infuso d'edera ottimo smacchiatore di tessuti e stoffe.** — Ecco come si prepara: si prendono circa venti foglie di edera giovani e ben verdi, si pongono in un grande vaso versandovi mezzo litro di acqua bollente. Si lasciano poi in fusione per qualche ora, poi si decanta e si filtra il liquido. Ecco l'infuso o acqua di edera, capace di far sparire ogni macchia non solo, ma di far ravvivare pure il colore del tessuto. (Da *La proprietà*).

— **La Rivista «L'Universo»**, è l'organo Ufficiale dell'Istituto Geografico Militare e fu fondata nel 1920 per la divulgazione, in forma piana ed interessante e con bellissime illustrazioni, di tutto quanto si produce in materia di geografia tanto in Italia che all'Estero. Il fascicolo del mese di Ottobre contiene: *Roberto Almàgà*: Una serie di preziose carte di Mercator conservate a Perugia (con 3 cartine antiche). — *Giovanni Masturzi*: Il Sudan, il Sacro Nilo, l'Egitto (con 30 fotografie). — *Carlo Manetti*: Geografia zootecnica del Mediterraneo orientale (Siria, Cipro, Egitto). — *A. Pavari*: Incendi di foreste in Siberia (nota). — *Cartografia.* — *Bibliografia.* — *Notiziario*: Il primo congresso agricolo coloniale. - Il Califfato ed il prossimo congresso panislamico. - Pubblicazioni editte dallo Stato o col suo concorso. - Una storia delle nostre Colonie. - Evaporazione dei laghi di alta montagna. (Abbonamento annuale L. 50; Estero L. 100; semestrale L. 25; Estero L. 50. Abbonamento Sig. Ufficiali in S. A. P. ed in congedo L. 36 annuale; L. 20 semestrale Luglio-Dicembre c. a. — Per gli abbonamenti rivolgersi all'Ufficio Amministrazione de «L'Universo» - Via Cesare Battisti, 8 - Firenze).

— **Quindici milioni di quintali di grano** dovrà, secondo l'*Information*, importare la Francia, avendo ottenuto dal raccolto 1926, secondo i calcoli fatti finora, solo 68.899.890 quintali di grano.

DOMANDE E OFFERTE.

Cercasi pel prossimo inverno talee di viti nostrali per marze dei seguenti vitigni - Raboso Veronese, Freisa, Riesling italo, Riesling renano - Chasselas Napoleone, Moscato di Alessandria e Zibibbo. - Per offerte scrivere alla Ditta Mutti Cav. Ferdinando e Figlio a Bonavigo (Verona). Si richiede l'autenticità dei vitigni a sensi di legge. 2-241-338

Verrini e scrofette Poland-china la splendida razza gigante americana a manto nero che arriva fino a 4 Q.li Rivolgersi per acquisti alla «Casa Agricola Mancini» Ceccano (Roma). 57-338

L'Agricoltore al mercato.

Rivista dei mercati agricoli

CEREALI. FRUMENTO. — L'Istituto Internazionale d'agricoltura comunica nuovi risultati di sue inchieste sui raccolti del frumento all'Estero. Da essi appare che la Germania, pur avendo un raccolto superiore alla media dell'ultimo quinquennio, si trova al disotto di quello del 1925 per circa 2 milioni di quintali; la Polonia è in grado di esportare; il raccolto Australiano appare di poco inferiore a quello dello scorso anno.

I grani esteri tanto sui mercati d'origine quanto sui nostri hanno commercio fiacco, essendovi molta riservatezza da parte dei compratori: anche il prodotto nazionale è trattato con molta prudenza e, sebbene non si possa parlare di sostenutezza da parte dei detentori, tuttavia le offerte non sono molto numerose come, del resto, poco attive e limitate nella loro importanza sono le richieste. I prezzi, secondo le piazze e secondo le qualità, variano da lire

195 a 210; sono dunque stazionari, nè per ora sono presumibili variazioni di importanza.

GRANOTURCO. — La raccolta in Italia ha dato risultati ottimi, specialmente per la qualità: per la quantità invece si lamenta qualche deficienza sul previsto, ma ciò solo per qualche zona non completamente favorita dalla stagione.

Il mercato si svolge in calma generale: però i prezzi, che nella decade precedente parevano orientarsi verso il ribasso, si sono fatti ora più sostenuti: cedente parevano orientarsi verso il ribasso si sono fatte ora più sostenuti: si crede che ciò dipenda anche dalle previsioni di un maggior consumo di farina in sostituzione di quella di frumento.

RISONI e RISI. — In generale il raccolto del riso procede nelle migliori condizioni e con risultati ottimi tanto per quantità, quanto per qualità. Anche l'essiccazione è favorita dal bel tempo.

In alcuni comuni della Lomellina si ebbe, nella notte del 26 u. s. una grandinata furiosa che, in qualche plaga, devastò completamente i campi di riso non ancora raccolto. I risoni hanno a Milano i seguenti prezzi: il Vialone da L. 180 a 190, il Maratelli L. 148-158, il granalunga L. 165-175, il grana comune L. 140-145. Per i risi: il Vislone da L. 330 a 350, il Maratelli L. 250-270, il comune L. 225-235, il brillato originario L. 235-242. A Pavia il risone Maratelli da L. 150 a 160, l'originario e comune da L. 140 a 145; il riso Maratelli da L. 255 a 265, l'originario comune L. 220-230.

FORAGGI. — Grazie al perdurare della buona stagione gli ultimi sfalei hanno dato e danno risultati veramente ottimi; è presumibile inoltre che, perdurando il buon tempo, si possa trarre ancora dai campi notevoli quantità di materiale per i silos. In conseguenza di ciò gli allevatori sono poco preoccupati per il loro fabbisogno e gli acquisti vanno prendendo un ritmo normale con basi di prezzo, per ora stazionarie sulle quotazioni della precedente decade, ma con molta probabilità suscettibili di non lontani graduali ribassi.

Per la paglia l'attività del mercato si è fatta ancora più viva ed in conseguenza si è avuta una ripresa nelle quotazioni le quali oggi raggiungono per la qualità buone anche le L. 24 per quintale.

BESTIAME. BOVINI. — La caratteristica del mercato nella decade in esame è pressapoco la stessa prospettata nella precedente rivista. Nella categoria da macello si nota una discreta ripresa nella richiesta, ma fino ad ora le quotazioni sono rimaste stazionarie, se si vuol eccettuare qualche contratto che, riflettendo capi di merito speciale, ha segnato qualche sensibile aumento. I bovini da allevamento hanno mercato normale, ma con leggera preponderanza di offerte.

Anche le lattifere hanno mercato calmo e prezzi piuttosto deboli. Il bestiame da lavoro continua ad essere in buona vista, ma i prezzi non accennano a variazioni.

SUINI. — La crisi del mercato dei grassi continua ed i prezzi si fanno ancora deboli sulla base di L. 550 a 650 per quintale secondo le località. Anche i magroni ed i lattonzoli hanno mercato debole.

UVE E VINI. — La vendemmia sta per essere iniziata, e si troverà in pieno sviluppo nella prima quindicina del mese prossimo. Lo stato delle uve è in generale molto soddisfacente per quanto riguarda la qualità: sulla quantità invece si teme di dover scendere al disotto delle previsioni, segnatamente in quelle regioni ove la siccità si protrasse troppo a lungo.

In generale i produttori sono riservati e sostenuti, ma d'altra parte i compratori raramente accondiscendono alle richieste dei primi; infatti le contrattazioni finora seguite sono state poco numerose ed anche poco importanti. In Piemonte molti contratti vengono riferiti ai prezzi della mercuriale con o senza premio.

Le rimanenze dei vini vecchi, quasi ovunque molto scarse, conservano prezzi molto sostenuti allorché si tratta di qualità superiori.

27 Settembre 1926.

REDAZIONE.

Prof. Tito Poggi, *Direttore responsabile.*

Stabilimento Tipografico Succ. Cassone - Casale Monf.